

重庆星级酒店厨房设备工程采购

生成日期: 2025-10-27

厨房排烟工程设计原则: 1、厨房操作间不适合采用带回风的空调系统, 包括分体空调、商用一拖多空调、风机盘管、带回风的全空气空调系统。所有这些空调系统空调效果会受厨房油烟的影响, 随着时间的推移, 空调效果逐渐下降, 之后无法起到空调的作用。一般, 如果厨房操作间需要采用空调系统, 可以采用全新风空调系统, 否则, 可以采用送风排风(油烟)系统。2、厨房通风工程的排油烟系统水平管段尽量短, 并按一定坡度坡向排烟罩; 排烟道内风速保持在 8m/s 以上。排烟系统采取这些措施, 是为了减少油烟中油滴在风道内附着的可能行, 避免长时间运行后, 风道集聚大量油污, 造成排烟效果下降。五星级酒店厨房工程设计有关的设备方位合理设置, 保证作业效率。重庆星级酒店厨房设备工程采购

厨房排烟工程设计原则有什么? 1、厨房应按照使用时间、使用功能划分排油烟系统, 避免把使用时间不同、使用功能不同的操作间共用排油烟系统。在厨房设计中, 如果多个厨房操作间共用一个排油烟系统, 则运行时有一个操作间使用, 就需要开启整个排油烟系统, 造成能源浪费。2、除了在厨房操作间设排油烟系统外, 需要在厨房操作间及其他辅助房间设全方面排风系统。厨房操作间排油烟系统只在烹饪期间开启, 平时的通风需要全方面的排风系统进行换气, 同时保证厨房处于负压区。重庆星级酒店厨房设备工程采购酒店厨房设备工程指放置在酒店厨房或者供烹饪用的设备、工具的统称。

酒店厨房设备工程施工方案——前期的各项准备工作: 1、熟悉和会审图纸, 公司由总工和工程技术部组织所有技术人员, 对图纸进行深入研究, 熟悉图纸和设计意图, 了解工程技术特点, 攻克技术难点。2、会同设计院和甲方进行图纸会审, 对于图纸设计中的难点、疑点, 及时与设计院、甲方联系、沟通。参加三方进行的图纸会审, 力求对甲方的要求及设计意图做到比较准确的理解。3、编制和审定施工组织设计, 由工程技术部及预算部的有关人员根据工程特点, 编制施工组织设计, 经公司总工审定, 方可实施, 保证施工组织设计的合理性、适用性及可操作性。

酒店厨房设备工程施工方案现场准备: 1、由项目经理带领工程技术人员及施工负责人, 按照图纸对本工程材料设备安装具体的位置进行现场定位。2、临时的供水供电线路敷设, 在甲方的统一安排下设置供水、供电等设施。施工工艺流程: 墙、地面基层处理→安装产品检验→安装吊柜→安装底柜→接通调试给、排水→安装配套电器→测试调整→清理。施工要领厨房设备安装前的检验: 底柜安装应先调整水平旋钮, 保证各柜体台面、前脸均在一个水平面上, 两柜连接使用木螺丝钉, 后背板通管线、表、阀门等应在背板划线打孔。酒店厨房工程的设计应紧紧围绕餐饮的经营风格。

酒店厨房工程的各种工作区域, 如主副食主要加工间和明档、售饭台、粗加工间、库房、冷藏库、运货梯等, 要有顺畅的通道, 并且尽量拉近相互的位置距离, 缩短运送距离, 提高工作效率。如结构面积限制, 相对单独的区域也要保证有完整的配套功能。如把粗加工间、摘菜间、凉菜间安排在一起, 便于运送和配合, 减少工作量。厨房是食品加工的场所, 必须保证酒店厨房设备的环保卫生, 附近不能有粉尘、烟气、垃圾场、污水沟等污染源。厨房内不能有卫生间, 不能存放受潮变质、遇水爆的物品。在同层室内, 厨房用餐口应该远离卫生间, 或不在同一方向。酒店厨房工程要尽量远离客房、会议室、包房和居民楼, 或采取有效的技术措施减少影响。重庆星级酒店厨房设备工程采购

厨房通风工程的排油烟系统水平管段尽量短, 并按一定坡度坡向排烟罩。重庆星级酒店厨房设备工程采购

酒店厨房设备工程安装前的检验：1、安装洗物柜底板下水孔处要加塑料圆垫,下水管连接处应保证不漏水、不渗水,不得使用各类胶粘剂连接接口部分。2、安装不锈钢水槽时,保证水槽与台面连接缝隙均匀,不渗水。3、安装水龙头,要求安装牢固,上水连接不能出现渗水现象。4、抽油烟机的安装,注意吊柜与抽油烟机罩的尺寸配合,应达到协调统一。5、安装灶台,不得出现漏气现象,安装后用肥皂沫检验是否安装完好。6、吊柜的安装应根据不同的墙体采用不同的固定方法。重庆星级酒店厨房设备工程采购

上海希科酒店设备有限公司主营品牌有希科,XIKE 发展规模团队不断壮大,该公司生产型的公司。公司是一家有限责任公司企业,以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍,努力为广大用户提供***的产品。以满足顾客要求为己任;以顾客永远满意为标准;以保持行业优先为目标,提供***的酒店厨房设备工程,厨房通风工程,不锈钢家用橱柜,不锈钢餐具。希科厨房设备将以真诚的服务、创新的理念、***的产品,为彼此赢得全新的未来!